

Toelichting Kwalificatiedossier Brood en banket, kwalificatie Uitvoerend bakker (crebo 25721) Diploma SVH Uitvoerend bakker

Het examen SVH Uitvoerend bakker is gebaseerd op het kwalificatiedossier Brood en banket (crebo 25721). Op basis van de eisen die de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in nauwe samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevantie van het diploma als de aansluiting tussen onderwijs en beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit de branche is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.

Het examen leidt tot het branchediploma SVH Uitvoerend bakker. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier.

B1-K1	heeft brede kennis van het assortiment heeft kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) heeft kennis van smaak, geur, kleur, vorm van bakkerijproducten heeft kennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen heeft basiskennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten heeft kennis van recepturen voor basisbakkerijproducten
B1-K1-W3/ B1-K1-W4/ B1-K1-W5/ R1-K1-W5	werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen. kan procedures en (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen klein brood (ongevuld zacht/krokant, gevuld) grootbrood (bus) luxe gerezen (getoerd en gerezen) pizza's vlaaien gistdeeg specialiteiten rogge ontbijtkoek gebak taart (klein stukwerk, bescuit zoals cake en genoise) boterdeeg (roerdeeg, wrijfdeeg, zetdeeg) bladerdeeg beslag sierwerk decoraties (banket) schuim amandelwerk kokos
B1-K1	kan bakkerijgereedschappen, - machines en apparatuur gebruiken heeft basiskennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) heeft kennis van bakkerijgereedschappen,-machines en -apparatuur
B1-K1-W3/ B1-K1-W4/ R1-K1-W5	gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen, materialen en middelen Apparatuur: planeetmenger spiraalkneder uitrolmachine verdeelopboller rijskast ovens (inschietoven, rotatieoven) geleispuitmachine brood-, oven, en plaatwagen koeling (koelkast, koelruimte, koelcel) vriezer gekoelde vitrine weegbunker (water) – watermeter/watermenger hefkieper

afmeter
 kegelopboller
 diviseuse
Gereedschap:
 schilmes
 koksmes
 officemes
 broodmes
 korstwiël
 parisienneboor
 dunschiller
 appelboor
 appelverdeler
 gekleurde kunststof snijplanken (groen, rood, bruin, wit)
 weegschaal
 garde
 spuitzakken + spuitmondjes
 deegrol / rolstok
 bakvormen
 maatbekers/-emmers
 bekken
 spatel
 krabber
 deegsteker
 steekvormen / stekers
 (steek)thermometer (suikerthermometer)
 glaceermes/paletmes
 kwast
 cernet
 korstprikker
 broodblikken
 gladde en geperforeerde bakplaten
 stokbroodplaten
 taartpannen
 cakeblikken
 vlaaivormen
 (roestvrijstalen) bakringen

B1-K1	heeft kennis van de functie van grondstoffen heeft kennis van het gebruik van grondstoffen heeft kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij heeft kennis van de herkomst van grondstoffen heeft kennis van samenstelling van grondstoffen kan een bewuste keuze maken voor grondstoffen ten behoeve van het bereiden van bakkerijproducten kan grondstoffen toepassen bij het bereiden van bakkerijproducten gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen , materialen en middelen
B1-K1-W2	zet materialen en grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar, waarbij hij/zij rekening houdt met richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu
B1-K1-W3	gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen , materialen en middelen graan (volkoren, meel, bloem) water gist (poeder, vers, vloeibaar) voordeeg/desem (alleen kennis) bakkerszout / zeezout zuivel (room, melk, kwark, kaas) eieren (vers, vloeibaar, poeder) suiker (kristal, basterd, poeder) vullingen (suikernibs, stukjes chocolade, olijven, noten, (gedroogde) vruchten, rozijnen, zaden, pitten, groenten, vlees, kaas en meer) vetten (boter (room, toer), margarine, olie)

	broodverbetermiddelen (grootbrood, klein brood, krakant brood, gevuld brood) ouwel decoratie (roggebloem, pitten en zaden, tijgerpap) fruit (vers, geconfijt, blik) chocolade (puur, melk, wit) noten (o.a. amandel, hazelnoot) spijzen kruiden en specerijen (peper, zout, vanille, kaneel, oregano e.d.) thee/koffie rijsmiddelen (koolzuur, gemengd bakpoeder, ammonium) bindmiddelen (zetmeel, gelatine, pectine)
B1-K1	kan procedures en (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken toepassen heeft kennis van modelleer- en snijtechnieken heeft kennis van decoratie- en afwerkingstechnieken
B1-K1-W5	levert continue aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit conditioneren mengen kneden afmeten vormen (bol, punt, plat, vouw, rol) opmaken (ontgassen, oprollen, bezaden) insnijden / inknippen inschieten bakken lossen / afkoelen maskeren decoreren (bestrooien/aanzetten, opspuiten, garneren, opleggen) geleren besterven uitrollen uitsteken uitsnijden opspuiten (rozet, romia, dop, strepen, Utrechts, S) fonceren toeren vullen, inspuiten afwerken (na)drogen
B1-K1	heeft kennis van veiligheidsvoorschriften en (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
B1-K1-W2	kan veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen
R1-K1-W7	past de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van hygiëne zorgvuldig toe werkt nauwkeurig volgens het bedrijfs schoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne hygiëncode voor de brood- en banketbakkerij HACCP bedrijfshygiëne persoonlijke hygiëne warenwetbesluit Meel en Brood
B1-K1	heeft kennis van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden
B1-K1-W7	maakt een weloverwogen keuze voor de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze gaat verantwoord en duurzaam om met materialen en middelen papier karton (doos, onderleggers, caisses, taartranden) plastic katoen duurzaamheid